LAVAZZA
ESPRESSO POINT



www.lavazza.com

CE
10083498 - 03 - 04/10

LAVAZZA
ESPRESSO POINT



EP 850

LIBRETTO DI ISTRUZIONI MACCHINA ESPRESSO

INSTRUCTION MANUAL ESPRESSO MACHINE - NOTICE D'UTILISATION MACHINE A CAFE ESPRESSO
BEDINUNGSANLEITUNG ESPRESSOMASCHINE - MANUAL DE ISTRUCCIONES MAQUINA ESPRESSO
LIVRO DE INSTRUÇÕES MAQUINA ESPRESSO - GEBRUIKSAANWIJZING ESPRESSOAPPARAAT

LAVAZZA ESPRESSO POINT EP 850

INTRODUZIONE

Vi ringraziamo per aver scelto la macchina da caffè **Lavazza Espresso Point EP850**.
Vi ricordiamo che questa macchina funziona esclusivamente usando cialde **"Lavazza ESPRESSO POINT"** garantendo così un ottimo caffè espresso. Non introdurre quindi cialde o prodotto di altra provenienza in quanto la macchina subirebbe gravi conseguenze.

NOTE ALLA CONSEGNA

Alla consegna la macchina è imballata nell'apposita scatola personalizzata; il contenuto dell'imballo è:
- 1 macchina con relativi accessori.

Controllare che non manchi nulla, che non vi siano danni alla macchina ed all'imballo.
In caso di pezzi mancanti o danneggiati rivolgersi subito al rivenditore, prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione.

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare ed usare l'apparecchio, e conservarlo per le future consultazioni.

Questa macchina è costruita per erogare caffè espresso o vapore, prestare sempre molta attenzione a non scottarsi con un utilizzo improprio.

Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato nelle applicazioni domestiche e similari quali:
- nelle zone per cucinare riservate al personale nei negozi, **negli uffici** e in altri ambienti professionali;
- nelle fattorie;
- utilizzo da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale;
- negli ambienti tipo bed and breakfast.

Non toccare mai le parti calde.
I particolari che compongono l'imballaggio (scatola, polistirolo espanso, sacchetti ecc...) non devono assolutamente essere lasciati alla portata dei bambini perché possono essere potenziali fonti di pericolo. Non disperdere i particolari dell'imballaggio nell'ambiente.

Questo apparecchio deve essere destinato solo ed esclusivamente all'uso descritto in questo libretto di istruzioni: erogazione di caffè espresso o altre bevande calde, erogazione di vapore per il riscaldamento di latte o altre bevande calde.
Ogni altro uso è da considerarsi improprio.
Il costruttore declina ogni responsabilità per possibili danni causati da usi errati o irragionevoli dell'apparecchio.

Prima di collegarsi all'apparecchio accertarsi che i dati di targa (vedere sull'etichetta posta sulla parte inferiore della macchina) corrispondano a quelli della rete di distribuzione elettrica. L'installazione deve essere effettuata secondo le norme vigenti nel paese in cui la macchina viene installata, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato o che abbia letto il presente libretto di istruzioni.

Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio l'impianto di messa a terra.
Il costruttore declina ogni responsabilità da danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
In caso di dubbi rivolgersi ad un elettricista munito di idoneità tecnica certificata, che verificherà che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio segnalata sull'etichetta.
Dovrà anche essere accertato che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
Non utilizzare mai prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia.

Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione onde evitare pericolosi surriscaldamenti.

Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Scollegare sempre l'apparecchio quando si effettua il riempimento del serbatoio con acqua o qualsiasi operazione di controllo.

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza della macchina, a meno che essi non siano super visionati o istruiti da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.

In caso di guasto, mal funzionamento o per riparazioni considerate di manutenzione straordinaria, spegnere l'apparecchio senza manometterlo e senza intervenire. Per riparazioni rivolgersi solo ed esclusivamente a personale qualificato o ad un centro di assistenza autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
Il mancato rispetto di queste norme può compromettere la sicurezza dell'impianto.

Se il cavo di alimentazione risultasse danneggiato, esso dovrà essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

Non disperdere la macchina nell'ambiente, per il corretto smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà delucidazioni in merito.
Posizionare l'apparecchio a circa 15 cm da pareti o altre macchine in modo da favorirne l'areazione.

Prima di procedere con qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, ecc...il tecnico dovrà indossare guanti da lavoro e scarpe antinfortunistiche.
Per qualsiasi comunicazione al costruttore relativa ad osservazioni tecniche o guasti, indicare sempre il nome del modello e il numero di matricola dell'apparecchio; i dati sono riportati sull'etichetta posta sotto la base della macchina.
Questo apparecchio è conforme alle direttive 2006/42 CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE.

LAVAZZA ESPRESSO POINT

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO *(vedi figura a)*

1 = coperchio del serbatoio; **2** = serbatoio acqua; **3** = manopola selettore rubinetto vapore; **4** = tubo vapore; **5** = cannetta montalatte; **6** = griglia poggia tazza; **7** = cassetto raccogli gocce; **8** = cavo di alimentazione; **9** = gruppo supporto fisso per inserimento porta cialde; **10** = frontalino comandi; **11** = coppetta porta cialde; **12** = beccuccio erogazione caffè; **13** = interruttore luminoso generale; **14** = interruttore luminoso caffé; **15** = pulsante luminoso vapore.

INSTALLAZIONE *(vedi figura a)*

Prima di procedere alla installazione leggere accuratamente il paragrafo *"Avvertenze generali di sicurezza"*.
Estrarre l'apparecchio dal proprio imballo.
Posizionare l'apparecchio in piano e in posizione stabile.
Posizionare l'apparecchio in ambienti chiusi ed a temperatura ambiente superiore a 5° C.

Sollevare il coperchio **(1)**, riempire il serbatoio acqua **(2)** con acqua potabile naturale e controllare che il tubo di pescaggio sia in sede.
Utilizzare acqua potabile naturale oppure, se l'acqua dell'impianto fosse particolarmente calcarea, acqua minerale naturale.
Riposizionare il coperchio **(1)**.
Allacciare l'apparecchio ad una presa di corrente **MUNITA DI TERRA** utilizzando il cavo di alimentazione **(8)**. Accertarsi che la presa sia adatta a sopportare il carico della macchina *(vedi caratteristiche tecniche)*. Non utilizzare prese multiple e/o prolunghe.

*L'utilizzo di un filtro dell'acqua (accessorio opzionale) migliora la qualità dell'acqua e allunga la durata dell'apparecchio. Utilizzare il filtro "AquaAroma Crema Brita" per Lavazza **(fig. l)**.*
Per inserire il filtro seguire il foglio di istruzioni allegato all'accessorio.

ATTENZIONE: l'uso della macchina senza acqua arreca gravi danni non coperti da garanzia.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ *(vedi figure a-b-c-d-e-f-g)*

Per ottenere un ottimo caffè espresso è necessario che la macchina sia pronta, si consiglia pertanto di accenderla qualche minuto prima dell'utilizzo.
1) Inserire la cialda nell'apposita sede della coppetta **(11)** ***(fig. b)***;
2) Inserire la coppetta **(11)** nel gruppo caldaia fisso **(9)**, spingerla verso l'alto e ruotarla in senso antiorario fino al completo serraggio ***(fig.c-d)***;
3) In relazione alle dimensioni della tazzina usata, regolare l'altezza della griglia poggia tazza capovolgendone la base **(6)** ***(fig. e-f-g)***;
4) Premere l'interruttore caffè **(14)** e l'erogazione del caffé avrà inizio ***(fig. f)***;
5) Al raggiungimento della quantità desiderata interrompere l'erogazione riportando l'interruttore **(14)** in posizione iniziale;
Attendere circa 5 secondi, aprire il porta cialde **(11)** ruotando l'impugnatura verso sinistra e rimuovere subito la cialda.
Estrarre sempre la cialda esausta dalla macchina dopo l'erogazione del caffè.

ATTENZIONE: nella preparazione del cappuccino erogare prima il caffè e di seguito montare il latte.

IMPORTANTE: accertarsi sempre che vi sia acqua nel serbatoio e che questo risulti ben agganciato alla macchina.

Nota: a macchina accesa un leggero gocciolio del sottocoppa è del tutto normale.
Vuotare spesso il cassetto raccogli gocce **(7)**.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO *(vedi figure a-g-h)*

1) Tenere premuto il pulsante vapore **(15)** fino a quando la spia luminosa vapore si accende;
2) Al rilascio del pulsante vapore le spie caffè **(14)** e vapore **(15)** si accendono indicando il raggiungimento della temperatura ottimale per il vapore ***(fig. a)***;
3) Immergere circa metà della cannetta monta latte **(5)** nella tazza contenente il latte, versato in precedenza ***(fig. h)***;
4) Aprire il rubinetto vapore ruotando la manopola **(3)** in senso antiorario ***(fig. h)***;
Inizierà quindi l'erogazione di vapore;
5) Al raggiungimento della quantità di schiuma la desiderata interrompere l'erogazione riportando la manopola **(3)** in posizione iniziale e rilasciare il pulsante vapore **(15)**.
IMPORTANTE: al termine dell'erogazione eseguire la pulizia del tubo vapore e della cannetta con un panno umido. Si consiglia di utilizzare l'erogazione vapore per un tempo massimo di 1 minuto seguito da un tempo di riposo di almeno 30 secondi.

MANCANZA ACQUA *(vedi figura a)*

Il livello dell'acqua può essere controllato direttamente dal serbatoio trasparente e deve essere sempre superiore all'indicazione di minimo.
In caso di mancanza di acqua l'erogazione si blocca e la pompa diventa più rumorosa e si avverte un gorgoglio dall'interno del serbatoio d'acqua.

AVVERTENZA: prima di riempire il serbatoio scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

ATTENZIONE: riempire immediatamente il serbatoio con acqua fresca facendo attenzione a non superare il livello di massimo e riprendere il normale utilizzo.
Se manca acqua durante il funzionamento, riempire il serbatoio, senza inserire la coppetta porta cialde **(11)**, aprire il rubinetto vapore ruotando la manopola **(3)** sul simbolo vapore, dopo pochi istanti l'acqua defluirà dal tubo vapore **(4-5)**, richiudere il rubinetto vapore.

LAVAZZA ESPRESSO POINT

MANUTENZIONE E PULIZIA *(vedi figure a-i)*

Staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
Vuotare periodicamente ogni 2/3 giorni il cassetto raccogli gocce **(7)** o comunque quando è pieno. Pulire il gruppo di supporto **(9)** con un panno leggermente imbevuto d'acqua ed asciugare bene. E' possibile sfilare il cassetto raccogli gocce **(7)**, la cannetta monta latte **(5)**, il beccuccio erogazione **(12)**, il serbatoio acqua **(2)**, la coppetta porta cialde **(11)** e lavarli con acqua corrente; asciugarli bene, dopodiché rimontarli.
Per la pulizia utilizzare un comune detergente liquido neutro, non utilizzare per nessun motivo materiali abrasivi, alcool o solventi. Non immergere mai la macchina in acqua.

DECALCIFICAZIONE

È un'operazione indispensabile per mantenere la macchina in perfetta efficienza. Va fatta periodicamente ogni 2/3 mesi. È necessaria soprattutto prima che la macchina rimanga inattiva per molti giorni (ad esempio prima di partire per le vacanza) onde evitare che il calcare si solidifichi, danneggiando irrimediabilmente guarnizioni e pompa.
Sono disponibili in commercio prodotti appositamente preparati per le macchine da caffè corredate di chiare istruzioni di utilizzo.
Rivolgetevi al vostro rivenditore per sapere dove reperirne.

ATTENZIONE: i danni causati dal calcare sono esclusi dalla garanzia.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER DANNI CAUSATI DALL'INOSSERVANZA DELLE SUDDETTE NORME.

Il costruttore si riserva la facoltà di apportare in qualsiasi momento modifiche tecniche od estetiche per ragioni produttive o commerciali.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Altezza = 360 mm.
Larghezza= 200 mm.
Profondità = 280 mm.
Peso = circa 5 Kg
Tensione di alimentazione = (vedere etichetta su fondo macchina)
Potenza installata = 950 W
Capacità di serbatoio = 1,7 lt

SICUREZZE

Termofusibile: 2 x 216°C

ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo apposto sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che l'apparecchiatura alla fine della propria vita utile non deve essere trattata come un rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione.
Oppure può essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un'apparecchiatura nuova equivalente.
L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.
Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al rivenditore in cui è stato effettuato l'acquisto.
Il produttore e/o importatore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio il trattamento e lo smaltimento ambientale compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.

Problema	Cause possibili	Rimedio
Il caffè non è abbastanza caldo.	La macchina non è in temperatura.	Attendere l'accensione dell'interruttore luminoso caffè.
Non esce più il caffè espresso.	Mancanza acqua nel serbatoio.	Riempire il serbatoio acqua vedere paragrafo *"Mancanza acqua"*.
	Coppetta portacialde otturata.	Inserire la coppetta priva di cialda, premere l'interruttore caffé e erogare per alcuni secondi acqua calda.
Il cappuccino risulta poco cremoso.	Il latte non è abbastanza freddo.	Utilizzare sempre latte a temperatura di frigorifero.
	Tubo erogazione vapore otturato.	Eseguire la pulizia del tubo vapore, vedere paragrafo *"Pulizia dopo l'uso"*.

INTRODUCTION

Thank you for choosing the **Lavazza Espresso Point EP 850** coffee machine.
Please note that this machine works only with **"Lavazza ESPRESSO POINT"** cartridges, thus ensuring an excellent espresso coffee. Do not use other types of cartridges or products as they could seriously damage the machine.

DELIVERY NOTES

Upon delivery, the machine is packaged in a customised box; the box contains:
- 1 machine with its fittings.
Check that nothing is missing and that the machine and the packaging have not been damaged. If any parts are missing or damaged, immediately contact the authorised retailer before proceeding with any installation operations.

GENERAL SAFETY WARNINGS

Carefully read this instruction manual before installing and using the machine, and retain it for future reference.

This machine is built to dispense espresso coffee or steam. Always pay careful attention in order to avoid scalding resulting from improper use.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, **offices** and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Never touch hot surfaces.

Do not leave the packaging items (box, polystyrene foam, bags, etc.) within the reach of children because they can be a potential source of danger. Do not dispose of packaging items in the environment.

This device must be used solely and exclusively for the purposes described in this instruction manual: dispensing espresso coffee and other hot beverages, dispensing steam for heating milk, or other hot beverages.

All other uses are prohibited. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by improper or unreasonable use of the device.

Before connecting the machine, check whether the information stated on the rating plate (see the label placed on the lower part of the machine) corresponds to that of your mains supply. Installation must be executed in accordance with the standards of the country in which the machine is installed, following the manufacturer's instructions and by qualified personnel or by personnel who have previously read this User Manual.

To ensure the electrical safety of this machine, a grounding system is required. The manufacturer accepts no responsibility for any damages due to lack of a grounding system. In case of doubt, contact a qualified electrician, who will check whether the system electrical capacity is adequate for the maximum power stated on the plate. Also ensure that the cable section of the system is suitable for the absorbed power of the machine.
Never touch the machine with wet hands or feet.
Never immerse the machine in water.
Never use extension cords in the bathroom or shower.

Completely extend the power cord in order to avoid dangerous overheating.

Do not pull on the power cord to unplug the machine from the main line wall socket. Always unplug the machine before filling the tank with water or carrying out any check.

This machine must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or by persons who do not have experience of the machine or who are not familiar with it, unless they are supervised or trained by a person responsible for their safety.

In case of breakdown, failure or unexpected maintenance problems, switch off the machine without tampering with it or attempting to intervene. For repairs, consult qualified personnel or an authorised service facility only and ensure that only authorised spare parts are used. Failure to comply with these instructions may compromise the safety of the machine.

If the power cord be damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised technical service centre or a person similary qualified, in order to prevent all risks.

Do not dispose of the machine in the environment. For instructions on proper disposal of the machine, contact an authorised centre or the manufacturer.

Place the machine approximately 15 cm from walls or other machines in order to facilitate air circulation. For installation or maintenance operations etc., the technician must wear appropriate gloves and safety shoes.

For any correspondence with the manufacturer regarding technical information or malfunctions, please always cite the machine model and serial number; this information is provided on the rating plate located on the base of the machine.
This machine conforms to the directives 2006/42 CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE.

MACHINE DESCRIPTION *(figure a)*

1 = tank cover; **2** = water tank; **3** = steam nozzle selector knob; **4** = steam spout; **5** = milk frother; **6** = cup-support rack; **7** = drop-collecting tray; **8** = power cable; **9** = fixed support unit for cartridge-holder insertion; **10** = command panel; **11** = cartridge-holding filter; **12** = coffee spout; **13** = general luminous switch; **14** = coffee light; **15** = steam light.

INSTALLATION *(figure a)*

Carefully read the paragraph "*General Safety Warnings*" before installing the machine.
Remove the machine from its packaging.
Place the machine on a flat and stable surface.
Place the machine indoors at a room temperature above 5° C.
Lift cover **(1)**, fill water tank **(2)** with natural drinkable water and check that the intake tube is in

LAVAZZA ESPRESSO POINT

place. Use natural mineral water if tap water is too hard.
Close cover **(1)**. Plug the machine to a **GROUNDED** socket using the supplied power cord **(8)**.
Make sure the socket can support the capacity of the machine (see *Technical Data*).
Do not use multiple sockets and/or extension cords.

The use of a water filter (an optional accessory) improves water quality and prolongs machine life. Use the "AquaAroma Crema Brita" for Lavazza filter ***(fig. l)****. In order to insert the filter, follow the instruction sheet which comes with the accessory.*

CAUTION: using the machine without water will cause serious damage not covered by warranty.

PREPARATION OF COFFEE *(figures a-b-c-d-e-f-g)*

To prepare an excellent espresso, the machine must be ready. For this reason, it is advisable to switch the machine on a few minutes prior to use.
1) insert the cartridge in its seat in the cartridge-holding filter **(11)** *(fig. b)*;
2) insert the filter **(11)** in fixed boiler unit **(9)**, push it upwards and rotate it counterclockwise until it is completely tightened *(fig. c-d)*;
3) depending on the size of the cup used, adjust the height of the cup support rack by turning over the base **(6)** *(figs. e-f-g);*
4) press the coffee switch **(14)** to start dispensing the coffee *(fig. f)*;
5) when you reach the desired quantity, stop dispensing the coffee by returning switch **(14)** to its original position;
Wait about 5 seconds, then open the cartridge-holding filter **(11)** by rotating the handle to the left and remove the cartridge.
Always remove the used cartridge from the machine after dispensing coffee.

CAUTION: when preparing cappuccino, dispense coffee first and then froth the milk.

IMPORTANT: always make sure that there is water in the tank and that the tank is properly hooked to the machine.

Note: when the machine is on, some drops from the filter are normal. Empty the drop-collecting tray **(7)** often.

PREPARATION OF CAPPUCCINO *(figures a-g-h)*

1) Keep the steam button **(15)** pressed until the steam indicator light glows;
2) when you release the steam button, the coffee light **(14)** and the steam light **(15)** glow to indicate that the optimum temperature for steam has been reached *(fig. a)*;
3) immerse half of the milk frother **(5)** in a cup of milk poured previously *(fig. h)*;
4) open the steam nozzle by rotating knob **(3)** counterclockwise *(fig. h)*;
5) steam dispensing starts;
6) when you reach the desired quantity of froth, stop dispensing by rotating knob **3** to its initial position and release steam button **(15)**.

IMPORTANT: when you finish dispensing, clean milk frother and steam spout using a damp cloth. Use the steam spout for a maximum of 1 minute and then allow it to rest for at least 30 seconds.

SHORTAGE OF WATER *(figure a)*

Water level can be directly checked through the transparent tank, and it must always be above the minimum level. In case of water shortage, water dispensing stops, the pump is more noisy and a gurgling noise is produced in the water tank.

WARNING: before filling the tank, disconnect the device from the power outlet.

CAUTION: immediately fill the tank with fresh water, paying attention not to exceed the maximum level, and return to normal use.
If the water supply runs out during operation, without inserting the cartridge-holding filter **(11)**, open the steam nozzle by rotating knob **(3)** to the steam symbol. After a few moments, water will flow from the steam spout **(4-5)**. Close the steam nozzle.

MAINTENANCE AND CLEANING *(figure a-i)*

Always disconnect the plug from the power socket.
Empty the drop-collecting tray **(7)** every 2 - 3 days, or whenever it is full.
Clean the support unit **(9)** with a cloth moistened with water and carefully dry it.
You can remove drop-collecting tray **(7)**, milk frother **(5)**, coffee spout **(12)**, water tank **(2)**, and cartridge-holding filter **(11)**, wash them with running water, dry them carefully and replace them.
For cleaning use an ordinary, neutral liquid detergent. Under no circumstances use abrasives, alcohol or solvents. Never immerse the machine in water.

DECALCIFICATION

This operation is necessary in order to keep the machine in proper working condition. Decalcification should be done every 2 - 3 months. In particular, it is necessary before an extended period of disuse (for example, before going on holiday), in order to avoid hardening of calcium deposits which would severely damage the seals and pump.
Please ask your retailer where to find products made specifically for coffee machines, provided with clear instructions.

CAUTION: Damage caused by calcium deposits are not covered by warranty.
THE MANUFACTURER DOES NOT ACCEPT RESPONSIBILITY FOR DAMAGE THAT OCCURS AS A RESULT OF FAILURE TO OBSERVE THE INSTRUCTIONS GIVEN ABOVE.

The manufacturer has the right to make technical or design changes to the machine for production or commercial reasons.

LAVAZZA ESPRESSO POINT

TECHNICAL DATA

Height: 360 mm
Width: 200 mm
Depth: 280 mm
Weight: approx. 5 kg
Power supply voltage: (see the rating plate placed on the base of the machine)
Nominal power: 950 W
Water tank capacity: 1.7 litres

SAFETY DEVICES

Thermal fuse: 2 x 216°C

INSTRUCTIONS FOR END-OF-LIFE DISPOSAL TREATMENT

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste.
Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Alternatively, it may be taken back to the shop at the time a new equivalent product is purchased.
The user is responsible for the end-of-life disposal treatment by taking the device to the appropriate collection point. Failure to comply with this provision shall be punished according to law in force.
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, and favour the recycling of the materials the appliance is made of.
For more detailed information about available collecting systems, please contact the relevant local waste disposal office or the shop where you purchased the product.
The manufacturer and/or importer fulfil their responsibilities for the recycling, treatment and disposal of goods that is environmentally compatible, either individually, or by joining a collective scheme.

Problem	Possible cause	Solution
Coffee is not warm enough.	The machine has not completed warm-up.	Wait for the coffee switch to be illuminated.
The espresso coffee is no longer dispensed.	Lack of water in the tank.	Fill the tank with water. See *"Shortage of Water"* section.
	Filter-holder cup is clogged.	Insert the filter without a cartridge, press the coffee switch and dispense hot water for a few seconds.
The cappuccino is not very frothy.	Milk is not cold enough.	Always use milk at fridge temperature.
	The steam spout is clogged.	Clean the steam spout and the milk frother using a damp cloth.

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi la machine à café **Lavazza Espresso Point EP 850**.
Nous vous rappelons que cette machine fonctionne exclusivement avec les capsules filtre FAP® **« Lavazza ESPRESSO POINT »**, garantissant ainsi un excellent café espresso.
On évitera par conséquent d'introduire des capsules ou des produits d'autre provenance qui risqueraient d'endommager sérieusement la machine.

REMARQUE A LA LIVRAISON

La machine est livrée dans une boîte spéciale et personnalisée ;
contenant :
- 1 machine et ses accessoires.

Vérifier qu'il ne manque rien, que ni la machine ni l'emballage ne sont endommagés.
En cas de pièces manquantes ou endommagées, s'adresser immédiatement au revendeur, avant d'effectuer toute opération d'installation.

CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'installer et d'utiliser l'appareil ; la conserver pour une consultation ultérieure.

Cette machine a été conçue pour la préparation de café espresso ou vapeur.
Veiller à ne pas se brûler lors d'une utilisation impropre.
Cet appareil est destiné à être utilisé dans les applications ménagères et similaires, telles que :
- dans les zones servant de cuisine, réservées au personnel, dans les magasins, **dans les bureaux** et dans d'autres milieux professionnels ;
- dans les usines ;
- utilisation par les clients des hôtels, motels, et autres endroits à caractère résidentiel ;
- dans les pièces de type bed and breakfast.

Ne jamais toucher les parties chaudes.

Les parties qui composent l'emballage (boîte, polystyrène expansé, sachets, etc.) ne doivent absolument pas être laissées à portée des enfants, car ils peuvent représenter un danger pour eux. Ne pas disperser les parties de l'emballage dans l'environnement.

Cet appareil doit être destiné exclusivement à l'usage prévu dans cette notice d'utilisation, soit à la préparation de café espresso ou autres boissons chaudes, distribution de vapeur pour le chauffage du lait ou autres boissons chaudes. Tout autre usage est considéré comme impropre. Le fabriquant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels dérivant d'une utilisation impropre de l'appareil.

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les informations reportées sur la plaque (voir l'étiquette adhésive située sur la partie inférieure de la machine) correspondent aux caractéristiques du réseau électrique. L'installation doit être effectuée selon les normes en vigueur dans le pays d'installation de la machine, conformément aux instructions du fabriquant et par du personnel qualifié ou ayant lu la présente notice.

Pour la sécurité électrique de l'appareil, le réseau électrique devra nécessairement disposer d'une prise de terre.

Le fabriquant décline toute responsabilité pour des dommages dérivant de l'absence de mise à la terre. En cas de doute, s'adresser à un électricien agréé pour vérifier si la charge électrique du circuit est adaptée à la puissance maximale de l'appareil signalée sur l'étiquette.

Il conviendra également de vérifier que la section des câbles du système est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Ne jamais toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
Ne jamais utiliser de rallonges dans une salle de bain.

Dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur, afin d'éviter des surchauffes dangereuses.
Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique.
Débrancher toujours l'appareil avant d'effectuer le remplissage du réservoir d'eau ou toute autre opération de contrôle.

L'utilisation de l'appareil n'est pas prévue pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance de la machine les empêchent de l'utiliser en toute sécurité sans surveillance ou instruction préalable.

En cas de panne, de dysfonctionnement ou pour des opérations relevant de la maintenance extraordinaire, éteindre simplement l'appareil, sans essayer d'intervenir. Pour les réparations, s'adresser uniquement à du personnel qualifié ou à un centre d'assistance autorisé par le fabriquant et exiger l'utilisation de pièces détachées d'origine. Le non-respect de ces normes peut compromettre la sécurité de l'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci devra être remplacé par le fabriquant ou par son service d'assistance technique ou encore par du personnel qualifié afin d'éviter tout risque.

Ne pas jeter la machine dans l'environnement ; s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabriquant pour obtenir des informations concernant le démontage correct de la machine.

Placer l'appareil à environ 15 cm du mur ou d'autres machines afin de faciliter son aération.
Avant de procéder à toute opération d'installation, maintenance, etc., le technicien devra mettre des gants de travail et des chaussures de sécurité.

Pour toute communication d'observations techniques ou de pannes au fabriquant, veiller à toujours indiquer le nom du modèle et le numéro de série de l'appareil figurant sur l'étiquette située sous la base de la machine.
Cet appareil est conforme aux directives 2006/42 CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL *(figure a)*

1 = couvercle réservoir ; **2** = réservoir d'eau ; **3** = bouton de sélection robinet vapeur ; **4** = buse vapeur ; **5** = embout vapeur spécial cappuccino ; **6** = grille porte tasses ; **7** = tiroir récupérateur de gouttes ; **8** = câble d'alimentation ; **9** = ensemble de support pour l'insertion du porte-capsule ; **10** = façade commandes ; **11** = logement porte-capsule ; **12** = bec de distribution du café ; **13** = interrupteur général lumineux ; **14** = interrupteur lumineux café ; **15** = bouton vapeur.

INSTALLATION *(figure a)*

Avant d'effectuer l'installation, lire attentivement le paragraphe « *Consignes générales de sécurité* ». Retirer l'appareil de son emballage.
Placer l'appareil sur une surface plane et dans une position stable.
L'appareil doit être placé dans des locaux fermés et à une température ambiante supérieure à 5°C.

Soulever le couvercle **(1)**, remplir le réservoir d'eau **(2)** avec de l'eau potable naturelle et contrôler que le tube d'aspiration est en place. Utiliser de l'eau potable naturelle ou de l'eau minérale non gazeuse si l'eau du robinet est trop calcaire.
Replacer le couvercle **(1)**.
Brancher l'appareil à une prise de courant **RACCORDEE A LA TERRE** en utilisant le câble d'alimentation **(8)**. Vérifier que la prise est en mesure de supporter la charge de la machine (voir *Caractéristiques Techniques*). Ne pas utiliser de prises multiples et/ou de rallonges.

*L'utilisation d'un filtre de l'eau (accessoire optionnel) améliore la qualité de l'eau et prolonge la durée de l'appareil. Utiliser le filtre "AquaAroma Crema Brita" pour Lavazza **(fig. l)**.*
Pour insérer le filtre, suivre la notice d'emploi jointe à l'accessoire.

ATTENTION : l'utilisation de la machine sans eau peut provoquer de sérieux dommages, non couverts par la garantie.

PREPARATION DU CAFE *(figures a-b-c-d-e-f-g)*

Pour obtenir un café espresso excellent, la machine doit être prête à l'usage.
Il est donc recommandé de l'allumer quelques minutes avant son utilisation.
1) introduire la capsule dans son logement **(11)** ***(fig. b)*** ;
2) encastrer le logement **(11)** sur le groupe chaudière fixe **(9)** en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré ***(fig. c-d)*** ;
3) régler la hauteur de la grille porte-tasses en fonction de la taille de la tasse utilisée en retournant la base de la grille **(6)** ***(fig. e-f-g)*** ;
4) appuyer sur l'interrupteur café **(14)** pour lancer la distribution du café ***(fig. f)*** ;
5) une fois la quantité désirée obtenue, cesser la distribution en ramenant l'interrupteur **(14)** dans sa position initiale.

Attendre environ 5 secondes puis ouvrir le porte-capsule **(11)** en tournant la poignée vers la gauche et retirer immédiatement la capsule usagée.

Retirer toujours la capsule usagée de la machine après la distribution du café.
ATTENTION : pour la préparation du cappuccino, il convient de commencer par préparer le café puis d'émulsionner le lait.

IMPORTANT : s'assurer qu'il y a toujours de l'eau dans le réservoir et que ce dernier est bien inséré dans la machine.

Remarque : lorsque la machine est allumée, il est normal que de l'eau goutte du logement porte-capsule.
Penser à vider fréquemment le tiroir récupérateur de gouttes **(7)**.

PREPARATION DU CAPPUCCINO *(figures a-g-h)*

1) Maintenir le bouton vapeur **(15)** appuyé jusqu'à ce que le voyant lumineux vapeur s'allume ;
2) au relâchement du bouton vapeur, les voyants café **(14)** et vapeur **(15)** s'allument, indiquant que la température optimale pour la vapeur est atteinte ***(fig. a)*** ;
3) plonger environ la moitié du tube de montée du lait **(5)** dans la tasse contenant le lait, versé auparavant ***(fig. h)*** ;
4) ouvrir le robinet vapeur en tournant le bouton **3** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ***(fig. h)*** ;
5) la distribution de vapeur commence ;
6) une fois obtenue la quantité de mousse souhaitée, ramener le bouton **(3)** dans sa position initiale et relâcher le bouton vapeur **(15)**.

IMPORTANT : après utilisation, penser à nettoyer l'embout et la buse vapeur avec un chiffon humide. Il est conseillé d'utiliser la distribution de vapeur pendant au maximum 1 minute et de la faire suivre d'une pause d'au moins 30 secondes.

MANQUE D'EAU *(figure a)*

Le niveau d'eau peut être contrôlé par simple observation du réservoir transparent.
Veiller à ce qu'il soit toujours supérieur à l'indication de niveau minimum.
En cas de manque d'eau, la distribution s'interrompt, la pompe devient de plus en plus bruyante et le réservoir émet une sorte de gargouillement.

AVERTISSEMENT : débrancher l'appareil de la prise électrique avant de remplir le réservoir.

ATTENTION : remplir immédiatement le réservoir d'eau fraîche en veillant à ne pas dépasser le niveau maximum et reprendre le cycle normal de fonctionnement.
Si l'eau vient à manquer pendant le fonctionnement, remplir le réservoir sans introduire le logement porte-capsule **(11)**, ouvrir le robinet vapeur en tournant le bouton **(3)** sur le symbole vapeur ; après quelques instants l'eau commencera à s'écouler de la buse vapeur **(4-5)** ; refermer le robinet vapeur.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE *(figure a-i)*

Débrancher toujours le câble d'alimentation de la prise de courant.
Vider tous les 2/3 jours le tiroir récupérateur de gouttes **(7)** ou à chaque fois qu'il est plein.
Nettoyer l'ensemble de support **(9)** avec un chiffon légèrement imbibé d'eau et essuyer soigneusement. Le tiroir récupérateur de gouttes **(7)**, l'embout vapeur spécial cappuccino **(5)**, le bec de distribution **(12)**, le réservoir d'eau **(2)** et le logement porte-capsule **(11)** sont amovibles et peuvent être rincés à l'eau courante. Les remonter une fois secs.
Pour le nettoyage, utiliser un détergent liquide neutre, ne jamais utiliser de matières abrasives, d'alcool ou de solvants.
Ne jamais immerger la machine espresso dans l'eau.

DETARTRAGE

Il s'agit d'une opération indispensable pour assurer le fonctionnement optimal de la machine. Le détratrage doit être effectué tous les 2/3 mois. Cette opération s'impose particulièrement avant de laisser la machine inutilisée pendant plusieurs jours (avant de partir en vacances par exemple), afin d'éviter que le calcaire ne se solidifie, endommageant ainsi de façon irréparable les joints et la pompe. Il existe dans le commerce des produits spéciaux pour machines à café, vendus avec leurs modes d'emploi détaillés. Votre revendeur vous indiquera où vous les procurer.

ATTENTION : les dommages causés par le calcaire ne sont pas couverts par la garantie.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES DERIVANT DU NON-RESPECT DES NORMES SUSMENTIONNEES.

Le fabriquant se réserve le droit d'apporter, à tout moment, des modifications techniques ou esthétiques, pour des raisons commerciales ou de production.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur : 360 mm
Largeur : 200 mm
Profondeur : 280 mm
Poids : env. 5 kg
Tension d'alimentation : (voir étiquette située sur la partie inférieure de la machine)
Puissance : 950 W
Capacité du réservoir : 1,7 litres

SECURITES

Thermofusible : 2 x 216°C

INSTRUCTIONS POUR LE TRAITMENT DE FIN DE VIE UTILE

L'appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CEE.

Le logo  ci-contre apposé sur l'appareil ou sur l'emballage indique que ce produit, à la fin de sa vie utile, ne peut pas être éliminée avec les déchets ménagers non triés. Il convient de procéder à la collecte sélective de cet appareil en se conformant au mode de reprise mis en place dans la commune de l'utilisateur (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie).
Il peut être également rapporté au revendeur au moment de l'achat d'un appareil neuf équivalent. L'utilisateur est responsable de la restitution de l'appareil en fin de vie utile aux structures de collecte adaptées sous peine de sanctions, conformément à la législation en vigueur sur les déchets. La collecte sélective de l'appareil en fin de vie en vue des processus de recyclage, traitement et revalorisation favorise la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, de même que la réutilisation des matériaux et composants du produit.
Pour de plus amples renseignements sur les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local de traitement des déchets ou au revendeur auprès duquel le produit a été acheté.
Le producteur et/ou l'importateur assument leurs responsabilités pour le recyclage, le traitement et la revalorisation de leurs produits, par le biais de systèmes soit individuels soit collectifs.

Problème	Causes possibles	Solution
Le café n'est pas assez chaud.	La machine n'a pas atteint la bonne température.	Attendre que linterrupteur lumineux café s'allume.
Le café espresso ne sort plus.	Manque d'eau dans le réservoir.	Remplir le réservoir d'eau (voir « *Manque d'eau* »).
	Logement porte-capsules obstrué.	Encastrer le logement porte- capsule sans capsule. Appuyer sur l'interrupteur café et laisser l'eau chaude s'écouler pendant quelques secondes.
Le cappuccino n'est pas suffisamment onctueux.	Le lait n'est pas assez froid.	Utilisez toujours du lait à température réfrigérateur.
	La buse vapeur est obstruée.	Nettoyer l'embout et la buse vapeur avec un chiffon humide.

EINLEITUNG

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für die **Espressomaschine Lavazza Espresso Point EP 850** entschieden haben und möchten Sie darauf hinweisen, dass dieses Gerät ausschließlich mit **„Lavazza ESPRESSO POINT"** - Patronen funktioniert, wodurch die Zubereitung eines ausgezeichneten Espressos gewährleistet wird. Die Verwendung anderer Patronen oder Produkte führt zu schweren Schäden am Gerät.

BEMERKUNGEN ZUR LIEFERUNG

Bei der Lieferung ist das Gerät in einer entsprechenden, individuell gestalteten Schachtel verpackt. Lieferumfang:
- 1 Espressomaschine mit entsprechendem Zubehör
Sicherstellen, dass nichts fehlt und dass Gerät sowie Verpackung unbeschädigt sind.
Bei fehlenden oder beschädigten Teilen wenden Sie sich sofort an Ihren Händler, bevor Sie mit irgendwelchen Installationsarbeiten beginnen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitungen vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts gut durch und heben Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Dieses Gerät ist für den Ausschank von Espresso oder die Dampfabgabe ausgelegt. Achten Sie bitte stets sorgsam darauf, sich nicht durch unsachgemäßen Gebrauch zu verbrennen.
Dieses Gerät ist für den Einsatz in häuslichen und vergleichbaren Umgebungen bestimmt, wie:
- Personalküchen in Geschäften, **Büros** und sonstige Arbeitsbereiche;
- Bauernhöfe;
- Verwendung durch Hotel- und Motelkunden sowie in sonstigen Wohnbereichen;
- Beherbergungsbetriebe (z.B. Bed & Breakfast).

Die heißen Teile niemals berühren.
Die zur Packung gehörenden Teile (Schachtel, Styropor, Tüten usw.) müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie mögliche Gefahrenquellen darstellen.
Die Verpackung oder Teile davon sind entsprechend zu entsorgen.

Das Gerät darf ausschließlich sachgemäß entsprechend den Beschreibungen in dieser Betriebsanleitung eingesetzt werden, und zwar für den Ausschank von Espresso oder anderen Heißgetränken sowie die Abgabe von Dampf zum Erhitzen von Milch oder anderen Heißgetränken.
Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf falschen oder unvernünftigen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind.
Vor dem Anschluss des Geräts sicherstellen, dass die Daten auf dem Typenschild (siehe Etikett unten am Gerät) den Werten des Stromnetzes entsprechen.
Die Installation hat nach den gültigen Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert wird, entsprechend den Anweisungen des Herstellers und durch Fachpersonal oder Personen, die diese Anleitungen gelesen haben, zu erfolgen.

Für die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist die Erdung Pflicht. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine fehlende Erdung der Anlage zurückzuführen sind.
Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an einen Elektriker mit entsprechend bescheinigter Sachkenntnis, der überprüft, ob die elektrischen Werte der Anlage für die maximale, auf dem Typenschild angegebene Leistung des Geräts geeignet sind. Der Techniker muss außerdem sicherstellen, dass der Querschnitt der Kabel der Anlage für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.

Die Espressomaschine nie mit nassen Händen oder Füßen berühren.
Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
In Räumen, die als Bad oder Dusche dienen, keine Verlängerungskabel verwenden.

Das Netzkabel vollständig aufrollen, um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden.
Nicht am Netzkabel ziehen, um die Espressomaschine vom Stromversorgungsnetz zu trennen.

Vor dem Auffüllen des Wasserbehälters oder vor irgendwelchen Kontrollarbeiten stets die Stromversorgung zum Gerät unterbrechen.

Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit reduzierten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten gedacht oder durch Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät haben oder es nicht kennen, außer sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.

Bei Defekten, Betriebsstörungen oder für Reparaturen im Rahmen der außerordentlichen Wartung das Gerät abschalten, ohne Abänderungen, Missgriffe oder Arbeiten vorzunehmen.
Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienstzentrum unter Einsatz von Original-Ersatzteilen durchgeführt werden.

Die Missachtung dieser Vorschriften kann die Sicherheit der Anlage beeinträchtigen.
Sollte das Netzkabel defekt sein, muss es zur Gefahrenvorbeugung durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder jedenfalls eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.

Das Gerät sachgerecht entsorgen: Wenden Sie sich hierzu an eine befugte Stelle oder setzen Sie sich mit dem Hersteller für diesbezügliche Informationen in Verbindung.

Für eine bessere Belüftung das Gerätes, ist es etwa 15 cm weit von Wänden oder anderen Maschinen aufzustellen.

Vor Beginn von Arbeiten für die Installation oder die Wartung usw. muss der Techniker Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe anziehen.
Bei Mitteilungen an den Hersteller in Bezug auf technische Beobachtungen oder Störungen immer das Modell und die Gerätenummer angeben. Die entsprechenden Daten sind auf dem Typenschild unter dem Gerät aufgeführt.
Dieses Gerät entspricht den Richtlinien 2006/42 CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE.

LAVAZZA ESPRESSO POINT

BESCHREIBUNG DES GERÄTS *(siehne Abbildung a)*

1 = Deckel des Wasserbehälters, **2** = Wasserbehälter, **3** = Schaltknopf Dampfdüse, **4** = Dampfrohr, **5** = Aufschäumdüse, **6** = Abstellgitter, **7** = Tropfschale, **8** = Netzkabel, **9** = Feste Halterung zum Einsetzen des Kapselträgers, **10** = Frontabdeckung mit Befehlstasten, **11** = Patronenträger, **12** = Caffè-Ausschankdüse, **13** = Hauptschalter mit Kontrollleuchte, **14** = Kontrollleuchte Caffè, **15** = Kontrollleuchte Dampf.

INSTALLATION *(siehne Abbildung a)*

Vor Beginn der Installation lesen Sie bitte sorgfältig den Abschnitt *„Allgemeine Sicherheitshinweise“* durch.
Das Gerät aus der Verpackung nehmen.
Das Gerät waagerecht und stabil aufstellen.
Das Gerät in abgeschlossenen Räumen mit einer Raumtemperatur von über 5° C aufstellen.

Den Deckel **(1)** abnehmen, den Wasserbehälter **(2)** mit Trinkwasser (ohne Kohlensäure) füllen und prüfen, ob die Aufschäumdüse fest sitzt. Normales Leitungswasser verwenden oder, wenn das Leitungswasser stark kalkhaltig sein sollte, Mineralwasser ohne Kohlensäure. Den Deckel **(1)** wieder aufsetzen.
Das Gerät mit dem Anschlusskabel **(8)** an eine Steckdose **MIT ERDUNG** anschließen. Sicherstellen, dass die Steckdose für die vom Gerät aufgenommene Last geeignet ist (siehe *Technische Daten*). Keine Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungen verwenden.

Der Einsatz eines Wasserfilters (optional) verbessert die Wasserqualität und verlängert die Lebensdauer des Geräts. Den Filter “AquaAroma Crema Brita” für Lavazza verwenden ***(Abb. I)****. Zum Einlegen des Filters beachten Sie bitte die Bedienungsanleitung, die dem Zubehör beigelegt ist.*

ACHTUNG: Der Gebrauch des geräts ohne Wasser die nicht von der Garantie abgedeckt sind.

ZUBEREITUNG VON CAFFÈ *(siehne Abbildungen a-b-c-d-e-f-g)*

Für einen optimalen Espresso muss die Maschine betriebsbereit sein. Wir empfehlen daher, sie einige Minuten vor dem Gebrauch einzuschalten.
1) Die Patrone in den Patronenträger **(11)** einlegen ***(Abb. b)***;
2) Den Patronenträger **(11)** in die feststehende Brühgruppe **(9)** einsetzen und hierzu nach oben drücken und im Gegenuhrzeigersinn so lange drehen, bis er fest angezogen ist ***(Abb. c-d)***;
3) Je nach Größe der verwendeten Tasse die Höhe des Tassenabstellgitters einstellen, indem die Basis umgedreht wird **(6)** ***(Abb. e-f-g)***;
4) Den Caffè-Schalter **(14)** drücken, dann beginnt der Caffè-Ausschank ***(Abb. f)***;
5) Wenn die gewünschte Caffè-Menge erreicht ist, den Schalter **(14)** auf die Ausgangsposition stellen und den Ausschank unterbrechen.

Etwa 5 Sekunden lang abwarten, dann den Griff des Patronenträgers nach links drehen, den Patronenträger **(11)** herausnehmen und die Patrone sofort entfernen.

Die gebrauchte Patrone stets nach dem Caffè-Ausschank aus der Maschine nehmen.

ACHTUNG: Für die Zubereitung von Cappuccino zuerst den Caffè ausschenken und dann die Milch aufschäumen.

WICHTIG: Immer sicherstellen, dass genügend Wasser im Wasserbehälter ist und dass dieser gut am Gerät sitzt.

Anmerkung: Bei eingeschaltetem Gerät ist ein leichtes Tröpfeln unter dem Patronenträger normal. Die Tropfschale **(7)** häufig entleeren.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO *(siehne Abbildungen a-g-h)*

1) Die Dampftaste **(15)** so lange drücken, bis die Dampf-Kontrollleuchte aufleuchtet;
2) Wenn die Taste losgelassen wird, leuchten die Kontrollleuchten Kaffee **(14)** und Dampf **(15)** auf und zeigen damit an, dass die optimale Temperatur für den Dampf erreicht wurde ***(Abb. a)***;
3) Die Aufschäumdüse **(5)** etwa zur Hälfte in die Tasse mit der zuvor eingeschenkten Milch eintauchen ***(Abb. h)***;
4) Den Knopf **(3)** im Gegenuhrzeigersinn drehen und den Dampfhahn öffnen ***(Abb. h)***;
5) Die Dampfabgabe beginnt;
6) Sobald die gewünschte Schaummenge erreicht ist, die Abgabe unterbrechen und hierzu den Drehknopf **(3)** in die Ausgangsstellung drehen und die Dampftaste **(15)** loslassen.
WICHTIG: Nach Beendigung der Dampfabgabe die Aufschäumdüse und das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch reinigen. Es wird empfohlen, die Dampfausgabe höchstens 1 Minute lang zu verwenden, gefolgt von einer Pause von mindestens 30 Sekunden.

WASSERMANGEL *(siehne Abbildung a)*

Der Wasserstand kann direkt durch den durchsichtigen Behälter kontrolliert werden und muss grundsätzlich über der Mindestmarkierung liegen. Sollte nicht mehr ausreichend Wasser vorhanden sein, wird die Ausgabe unterbrochen, die Pumpe wird laut und ein Gurgeln im Wasserbehälter ist zu vernehmen.

HINWEIS: Vor dem Auffüllen des Wasserbehälters die Stromversorgung zum Gerät unterbrechen.

ACHTUNG: Den Wasserbehälter umgehend mit frischem Wasser auffüllen und dabei darauf achten, dass der Höchstfüllstand nicht überschritten wird.
Wenn während des Betriebs das Wasser ausgeht, den Wasserbehälter neu befüllen; ohne Einsetzen des Patronenträgers **(11)** den Dampfhahn aufdrehen und hierzu den Schaltknopf **(3)** auf das Dampfsymbol stellen. Nach wenigen Sekunden fließt Wasser aus dem Dampfrohr **(4-5)**.
Den Dampfhahn wieder zudrehen.

LAVAZZA ESPRESSO POINT

WARTUNG UND REINIGUNG *(siehne Abbildung a-i)*

Grundsätzlich immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Die Tropfschale regelmäßig alle 2-3 Tage oder jedenfalls wenn sie voll ist entleeren.
Die Halterung reinigen **(9)** mit einem leicht mit Wasser befeuchteten Tuch reinigen und gut abtrocknen. Die Tropfschale **(7)**, die Aufschäumdüse **(5)**, die Ausschankdüse **(12)**, der Wasserbehälter **(2)** und der Patronenträger **(11)** können herausgenommen und unter fließendem Wasser gewaschen werden. Danach gut abtrocknen und wieder einbauen.
Für die Reinigung einen handelsüblichen flüssigen Neutralreiniger verwenden; aus keinerlei Gründen Scheuermittel, Alkohol oder Lösungsmittel gebrauchen.
Das Gerät niemals in Wasser tauchen.

ENTKALKUNG

Für die Beibehaltung der Funktionstüchtigkeit muss das Gerät unbedingt regelmäßig alle 2-3 Monate entkalkt werden. In erster Linie ist dies notwendig, wenn das Gerät langfristig nicht benutzt wird (zum Beispiel vor einer Urlaubsreise), um zu vermeiden, dass der Kalk fest wird und Dichtungen und Pumpe irreparabel beschädigt.
Im Handel sind eigens für das Entkalken von Kaffeemaschinen vorgesehene Produkte mit deutlichen Gebrauchsanweisungen erhältlich. Für weitere Informationen hierzu wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

ACHTUNG: Durch Kalk hervorgerufene Schäden sind von der Garantie ausgeschlossen.

DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER OBEN GENANNTEN VORSCHRIFTEN HERVORGERUFEN WERDEN.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, aus produktionstechnischen oder geschäftlichen Gründen jederzeit technische oder optische Änderungen vorzunehmen.

TECHNISCHE DATEN

Höhe: 360 mm
Breite: 200 mm
Tiefe: 280 mm
Gewicht: etwa 5 kg
Anschlussspannung: (siehe Typenschild unten am Gerät)
Installierte Leistung: 950 W
Füllvermögen des Wasserbehälters: 1,7 l

SICHERHEITEINRICHTUNGEN

Temperatursicherung: 2 x 216° C

HINWEISE FÜR DIE BEHANDLUNG BEI AUßERBEITRIEBNAHME

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EC.

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Hausabfall zu behandeln ist, sondern an einem von den öffentlichen Behörden eingerichteten Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden oder dem Händler beim Kauf eines entsprechenden neuen Geräts übergeben werden muss.
Der Verbraucher ist verantwortlich dafür, das Gerät nach Ablauf seiner Lebensdauer geeigneten Sammelstellen zu übergeben. Bei Missachtung dieser Vorschriften werden die von den gesetzlichen Bestimmungen zu Abfall vorgesehenen Strafen angewendet. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen und fördern das Recycling der Materialien, aus denen das Produkt besteht. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.
Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Der Hersteller und/oder der Importeur kommen ihren Verantwortungen im Hinblick auf das Recycling, die Behandlung und die umweltfreundliche Entsorgung sowohl individuell als auch durch die Teilnahme an Kollektivsystemen nach.

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Caffè ist nicht heiß genug.	Das Gerät hat die erforderliche Temperatur nicht erreicht.	Warten bis die Kaffee-LED leuchtet.
Der Espresso läuft nicht mehr aus.	Wassermangel im Wasserbehälter.	Den Wasserbehälter entsprechend den Anweisungen im Abschnitt *„Wassermangel"* auffüllen.
	Patronenträger verstopft.	Den Patronenträger ohne Kapsel einsetzen, den Caffè- Schalter drücken und einige Sekunden lang heißes Wasser ausfließen lassen.
Der Cappuccino ist nicht cremig genug.	Die Milch ist nicht kalt genug.	Stets kalte Milch aus dem Kühlschrank verwenden.
	Das Dampfrohr ist verstopft.	Die Aufschäumdüse und das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch reinigen.

LAVAZZA ESPRESSO POINT

INTRODUCCIÓN

Le agradecemos el haber elegido la máquina de café **Lavazza Espresso Point EP 850**. Le recordamos que esta máquina funciona exclusivamente con cápsulas **"Lavazza ESPRESSO POINT"**, garantizando así un óptimo café espresso. No introduzca cápsulas u productos de otra procedencia puesto que resultarán perjudiciales para la máquina.

NOTAS PARA LA ENTREGA

A la entrega, la máquina estará embalada en una caja personalizada que incluye:
- 1 máquina con sus accesorios.

Asegúrese de que no falte nada, que la máquina y el embalaje estén intactos.
En el caso de que falten piezas o que éstas estén dañadas, contacte inmediatamente con el distribuidor antes de proceder a la instalación.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato y consérvelo para futuras consultas.

Esta máquina está concebida para suministrar café espresso o producir vapor; tenga mucho cuidado de no quemarse por causa de un uso indebido.
Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como:
- zonas para cocinar reservadas al personal en las tiendas, **en las oficinas** y en otros ambientes profesionales
- granjas
- hoteles, moteles y otros ambientes con carácter residencial, para ser utilizado por los clientes
- ambientes tipo "Bed and Breakfast".

No toque nunca las partes calientes.

Los elementos que componen el embalaje (caja, poliéster expandido, bolsas, etc.) no se deben dejarse nunca al alcance de los niños, ya que pueden ser una posible fuente de peligro.
No tire el embalaje al medio ambiente.

Este aparato deberá destinarse única y exclusivamente al uso descrito en este manual de instrucciones: suministro de café espresso u otras bebidas, producción de vapor para calentar la leche u otras bebidas calientes.
Cualquier otro uso se considerará inapropiado. El fabricante declina toda responsabilidad de los daños causados por un uso indebido o irracional del aparato.

Antes de conectar el aparato, verifique que los datos en su placa de características (ver etiqueta situada en el fondo de la máquina) correspondan a los datos de la red de distribución eléctrica. La instalación deberá efectuarse de acuerdo con las normas vigentes en el país donde la máquina va a ser instalada, según las instrucciones del fabricante y de personal cualificado o que haya leído este manual.
Para la seguridad eléctrica de este aparato, es obligatoria una toma de tierra.
El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por la falta de una conexión a tierra en la instalación. En caso de duda, consulte a un electricista autorizado, para que compruebe que la capacidad eléctrica de la instalación sea adecuada para la potencia máxima del aparato indicada en la placa. Asimismo, deberá comprobar que la sección de los cables es idónea para la potencia absorbida por el aparato.

No toque nunca el aparato con las manos o los pies mojados.
No sumerja nunca el aparato en agua.
No utilice nunca alargadores en baños o duchas.

Extienda por completo el cable de alimentación con el fin de evitar un sobrecalentamiento.
No tire del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red eléctrica.

Desconecte siempre el aparato al realizar el llenado del depósito de agua o cualquier operación de control.

Las personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento de esta máquina no deberán utilizarla, a menos que, para su seguridad, les supervise o les instruya una persona responsable.

En caso de avería, mal funcionamiento o reparaciones extraordinarias, apague el aparato inmediatamente.
Para reparaciones, diríjase única y exclusivamente a personal cualificado o a un Servicio Técnico autorizado por el fabricante y solicite piezas de repuesto originales.
El incumplimiento de estas normas puede comprometer la seguridad de la instalación.

En el caso de que el cable de alimentación resulte dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o por su Servicio Técnico, o bien por alguien igualmente cualificado, de manera que se evite cualquier riesgo.
Para deshacerse correctamente de la máquina, diríjase a un centro especializado en gestión de residuos o al fabricante, que le proporcionará la información necesaria.

Para favorecer la aireación, coloque el aparato a unos 15 cm de la pared u otras máquinas.

Antes de realizar cualquier operación de instalación mantenimiento, etc., el técnico deberá ponerse guantes y calzado de seguridad.

Para cualquier comentario sobre dudas técnicas o averías, diríjase al fabricante indicando siempre la denominación del modelo y el número de aparato, que se encuentran en la placa de características puesta debajo de la máquina.
Esta máquina es conforme con las directivas 2006/42 CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO *(ver figura a)*

1 = tapa del depósito; **2** = depósito de agua; **3** = llave del grifo de vapor; **4** = tubo de vapor; **5** = lanza para vapor; **6** = parrilla apoya-tazas; **7** = cajón recogedor de residuos; **8** = cable de alimentación; **9** = grupo de soporte fijo para introducir el portacápsulas; **10** = panel de mandos; **11** = portacápsulas; 12 = grifo de salida del café; **13** = interruptor luminoso general; **14** = interruptor luminoso café; **15** = pulsador luminoso vapor.

INSTALACIÓN *(ver figura a)*

Antes de instalar el aparato, lea detenidamente el apartado "Instrucciones generales de seguridad". Saque el aparato del embalaje.
Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
Se requiere un emplazamiento en lugar cerrado y a una temperatura ambiente superior a 5º C.

Levante la tapa del depósito **(1)**, llene el depósito de agua **(2)** con agua potable natural y comprobar que el tubo de inmersión se encuentre en su sede. Utilice agua potable natural o, si el agua de la red es muy dura, agua mineral natural. Vuelva a colocar la tapa **(1)**.
Conecte el aparato a una toma de corriente **CON PUESTA A TIERRA** utilizando el cable de alimentación **(8)**. Asegúrese de que el enchufe sea adecuado para soportar la carga de la máquina (ver el apartado "*Características Técnicas*"). No utilice enchufes múltiples y/o alargadores.

*El uso de un filtro de agua (accesorio opcional) mejora la calidad del agua y aumenta la duración de la cafetera. Utilizar el filtro "AquaAroma Crema Brita" para Lavazza **(fig. l)**.*
Para insertar el filtro, seguir la hoja de instrucciones adjunta al accesorio.

ATENCIÓN: el uso de la máquina sin agua en el depósito causa graves daños que no quedan cubiertos por el garantía.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ *(ver figuras a-b-c-d-e-f-g)*

Para obtener un café espresso excelente, la máquina debe estar lista, por lo que es aconsejable encenderla unos minutos antes de su utilización.
1) introduzca la cápsula en el portacápsulas **(11)** *(fig. b)*;
2) introduzca el portacápsulas **(11)** en el grupo caldera fijo **(9)**, empújelo hacia arriba y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede firmemente enganchado *(fig. c-d)*;
3) Con relación a las dimensiones de la tacita utilizada, regular la altura de la parrilla apoyatazas dándole la vuelta a su base **(6)** *(fig. e-f-g)*;
4) pulse el interruptor de café **(14)** y empezará el suministro *(fig. f)*;
5) una vez obtenida la cantidad de café deseada, interrumpa el suministro devolviendo el interruptor **(14)** a su posición inicial.
Espere unos cinco segundos, luego desenganche el portacápsulas **(11)**, girándolo hacia la izquierda y retire inmediatamente la cápsula.

Retire siempre la cápsula usada de la máquina tras cada suministro de café.

ATENCIÓN: para preparar el cappuccino, primero suministrar el café y después elaborar la espuma de leche.
IMPORTANTE: compruebe siempre que haya agua en el depósito y que el mismo esté correctamente fijado a la máquina.

Nota: cuando la máquina está en funcionamiento, un ligero goteo del grifo de salida del café es normal. Vacíe a menudo el cajón recogedor de residuos **(7)**.

PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO *(ver figuras a-g-h)*

1) Mantener pulsado el botón del vapor **(15)** hasta que el piloto luminoso del vapor se encienda;
2) al liberar el botón del vapor, el piloto luminoso del café **(14)** y del vapor **(15)** se encenderán indicando que se ha alcanzado la temperatura adecuada para el vapor *(fig. a)*;
3) introduzca la lanza vapor **(5)** hasta la mitad en la taza previamente llenada de leche *(fig. h)*;
4) abra la llave del grifo de vapor **(3)** en el sentido contrario a las agujas del reloj *(fig. h)*;
5) empezará la producción de vapor;
6) una vez obtenida la cantidad de espuma deseada, interrumpa la producción devolviendo la llave **(3)** a su posición inicial y suelte el pulsador de vapor **(15)**.

IMPORTANTE: tras terminar la operación, limpie la lanza para vapor con un paño húmedo. Se recomienda utilizar el vaporizador durante un tiempo máximo de un 1 minuto tras un tiempo de reposo de al menos 30 segundos.

FALTA DE AGUA *(ver figura a)*

El depósito transparente permite controlar el nivel del agua, que debe ser en todo momento superior al nivel mínimo indicado. En caso de falta de agua, el suministro se para, la bomba se vuelve más ruidosa y se oye un gorgoteo en el interior del depósito de agua.

AVISO: antes de rellenar el depósito de agua desconectar el aparato de la red eléctrica.

ATENCIÓN: rellene de inmediato el depósito con agua fresca sin sobrepasar el nivel máximo indicado y vuelva a usar normalmente la máquina.
Si falta agua durante el funcionamiento, llene el depósito, sin introducir el portacápsulas **(11)**; abra el grifo de vapor girando la llave **(3)** hasta que se encuentre en el símbolo de vapor; tras unos instantes el agua circulará por el tubo de vapor **(4-5)**; vuelva a cerrar el grifo de vapor.

LAVAZZA ESPRESSO POINT

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA *(ver figura a-i)*

Desenchufe siempre la máquina de la toma de corriente.
Vacíe periódicamente (cada 2/3 días) el cajón recogedor de residuos **(7)**, o cuando esté lleno.
Limpiar el grupo de soporte **(9)** con un paño húmedecido y seque bien.
Puede extraer el cajón recogedor de residuos **(7)**, la lanza para vapor **(5)**, el grifo de salida del café **(12)**, el depósito de agua **(2)**, el portacápsulas **(11)** y lavarlos con agua corriente. Séquelos bien antes de volver a montarlos.
Para la limpieza no utilice productos abrasivos, alcohol o solventes, sino un normal detergente líquido neutro.
No sumerja nunca la máquina en agua.

DESCALCIFICACIÓN

Es una operación necesaria para mantener la máquina en perfecto estado. Debe realizarse aproximadamente cada 2-3 meses. Es imprescindible si no se va a utilizar la máquina durante un periodo prolongado de tiempo (por ej., antes de las vacaciones) para evitar que la cal se solidifique, dañando las gomas y la bomba.
Existen en el mercado productos diseñados especialmente para máquinas de café con instrucciones de uso claras. Póngase en contacto con su distribuidor para saber dónde encontrar dichos productos.

ATENCIÓN: la garantía no cubre los daños causados por la cal.

EL CONSTRUCTOR DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS CAUSADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS MENCIONADAS ARRIBA.

El constructor se reserva el derecho de aportar en cualquier momento las modificaciones técnicas o estéticas que considere oportunas por motivos de producción o comerciales.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura: 360 mm
Anchura: 200 mm
Profundidad: 280 mm
Peso aproximado: 5 kg aproximadamente.
Tensión de red: (según placa de características en el fondo de la máquina)
Potencia instalada: 950 W
Capacidad depósito de agua: 1,7 litros

SEGURIDAD

Termofusible: 2 x 216 ° C

ISTRUCCIONES PARA EL TRATAMIENTO AL FINAL DE VIDA ÚTIL

Este producto cumple con la Directiva EU 2002/96/EC

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuo doméstico, sino que deberá llevarse a uno de los centros de recogida selectiva de equipos eléctricos y electrónicos a cargo de la Administración Pública. O bien, puede entregarse al vendedor en el momento de la compra de un aparato nuevo igual. El usuario es responsable de la entrega del aparato al final de su vida útil a los centros de recogida competentes, so pena de incurrir en las sanciones previstas en la legislación vigente en materia de residuos.
La recogida correcta del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y eliminación compatibles con el medio ambiente contribuirá a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, favoreciendo el reciclaje de los materiales de los que se compone el producto.
Para más información sobre los sistemas de recogida selectiva disponibles, póngase en contacto con el servicio local de eliminación de residuos o con el establecimiento donde adquirió el producto.
El productor y/o el importador se asumen sus responsabilidades en cuanto al reciclaje, el tratamiento y la eliminación compatible con el medio ambiente mediante sistemas colectivos o individuales.

Problema	Posibles causas	Solución
El café no está lo suficientemente caliente.	La máquina no ha alcanzado el nivel óptimo de temperatura.	Esperar a que se encienda el interruptor luminoso del café.
El café no sale.	Falta agua en el depósito.	Rellene el depósito de agua (ver párrafo *"Falta de agua")*.
	El portacápsulas está obstruido.	Introduzca el portacápsulas sin cápsula, pulse el interruptor del café y deje salir agua caliente durante unos segundos.
El cappuccino es poco cremoso.	La leche no está lo suficientemente fría.	Utilice siempre leche a temperatura de nevera.
	El vaporizador está obstruido.	Limpie el tubo y la lanza para vapor con un paño húmedo.

LAVAZZA ESPRESSO POINT

INTRODUÇÃO

Agradecemos-lhe por ter escolhido a máquina de café **Lavazza Espresso Point EP 850**. Recordamos-lhe que esta máquina funciona exclusivamente se utilizar cápsulas **“Lavazza ESPRESSO POINT”** garantindo assim um óptimo café espresso. Portanto, não introduzir cápsulas ou produtos de outra origem pois a máquina sofreria graves consequências.

NOTAS SOBRE A ENTREGA

No momento da entrega a máquina estará embalada numa caixa, personalizada;
o conteúdo da embalagem é:
- 1 máquina com os seus acessórios.

Verifique se não falta nada e se a máquina e a sua embalagem não estejam danificadas. No caso de falta de peças ou se as mesmas estiverem danificadas dirigir-se de imediato ao revendedor, antes de efectuar qualquer operação de instalação.

CONSELHOS GERAIS DE SEGURANÇA

Ler atentamente este Livro de Instruções antes de instalar e utilizar a máquina e conservá-lo para futuras consultas.

Esta máquina foi fabricada para tiar café espresso ou vapor; ter o cuidado de não a utilizar de modo incorrecto para não se queimar.
Este aparelho foi projectado para ser utilizado em ambientes domésticos e semelhantes, tais como:
- nas áreas para cozinhar reservadas ao pessoal em lojas, **escritórios** e em outros ambientes profissionais;
- nas quintas;
- utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial;
- nos ambientes de tipo bed and breakfast.

Nunca tocar nas partes quentes.

Os elementos que compõem a embalagem (caixa, poliestileno expandido, sacos, etc) não devem de forma alguma ser deixados ao alcance das crianças, visto poderem constituir potenciais fontes de perigo. Não deitar os componentes da embalagem para o meio ambiente.

Esta máquina deve ser utilizada só e exclusivamente para o uso descrito no presente livro de instruções: distribuição de café espresso ou outras bebidas quentes, distribuição de vapor para aquecer leite ou outras bebidas quentes.
Qualquer outra utilização deve ser considerada incorrecta. O fabricante declina toda a responsabilidade por possíveis danos causados a máquina devido a usos incorrectos ou irracionais.

Antes de ligar a máquina, certificar-se de que os dados da chapa (veja o autocolante colocado na base da máquina) correspondem aos da rede de distribuição eléctrica.
A instalação deve ser efectuada por pessoal qualificado ou que tenha lido o presente livro de instruções, segundo as normas vigentes no país em que a mesma é instalada, tendo em conta as instruções do fabricante.

Para segurança eléctrica desta máquina é necessário que a instalação da tomada tenha ligação à terra. O fabricante declina toda a responsabilidade por danos causados devido à ausência de terra na instalação da tomada.

Em caso de dúvida consultar um electricista cuja capacidade técnica certificada, o qual verificará se a potência eléctrica da instalação é adequada à potência máxima da máquina, indicada na chapa.
Deverá ainda certificar-se de que a secção dos cabos de instalação é adequada à potência absorvida pela máquina.

Nunca tocar na máquina com os pés ou as mãos molhados.
Nunca submergir o aparelho em água.
Nunca usar extensões em ambientes utilizados para banho ou duche.

Desenrolar o cabo de alimentação em todo o seu comprimento a fim de evitar sobre-aquecimentos perigosos.

Não puxar o cabo de alimentação para desligar a máquina da corrente eléctrica.

Desligar sempre a máquina da corrente quando se abastecer o depósito com água ou quando se efectuarem operações de controlo.

O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluídas as crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência ou conhecimento da máquina, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela segurança delas.

Em caso de avaria, mau funcionamento ou para reparações consideradas de manutenção extraordinária, desligar a máquina sem a forçar e sem intervir manualmente. Para reparações, dirigir-se só e exclusivamente a pessoal qualificado ou a um centro de assistência autorizado pelo fabricante e solicitar sempre a utilização de peças de origem. O desrespeito por estas normas pode comprometer a segurança de instalação.

Se o cabo da máquina estiver estragado deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica ou por pessoa com qualificações análogas, de forma a prevenir qualquer risco.

Não deitar a máquina no ambiente, para a correcta eliminação dirigir-se a um centro autorizado ou contactar o fabricante que dará todas as indicações necessárias para o efeito.

Colocar a máquina a cerca de 15 cm de distância de paredes ou de outras máquinas de modo a favorecer a sua ventilação.

Para proceder a qualquer operação de instalação, manutenção, e outras, o técnico deverá usar luvas de trabalho e sapatos de protecção contra acidentes.

Para qualquer comunicação ao fabricante acerca de observações técnicas ou avarias indicar sempre o nome do modelo e o número de matrícula da máquina; os dados encontram-se na chapa situada por baixo da base da máquina.
Este aparelho está em conformidade com as directivas 2006/42 CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE.

LAVAZZA ESPRESSO POINT

DESCRIÇÃO DA MÁQUINA *(ver figura a)*

1 = tampa do reservatório; **2** = reservatório da água; **3** = manípulo comando torneira vapor; **4** = tubo vapor; **5** = batedor de leite; **6** = grelha apoia chávena; **7** = gaveta apara-gotas; **8** = cabo de alimentação; **9** = grupo de suporte fixo para inserção do porta-cápsulas; **10** = painel de comandos frontal; **11** = copo porta-cápsula; **12** = bico de distribuição do café; **13** = interruptor luminoso geral; **14** = interruptor luminoso café ; **15** = botão luminoso vapor.

INSTALAÇÃO *(ver figura a)*

Antes de proceder à instalação ler atentamente o parágrafo *"Conselhos gerais de segurança"*.
Retirar a máquina da sua embalagem.
Colocar a máquina numa base plana e numa posição estável.
Coloque a máquina em ambientes fechados e de temperatura superior a 5ºC.

Levantar a tampa **(1)**, encher o reservatório **(2)** com água potável natural e controle se o tubo de tiragem esteja no seu alojamento. Utilizar água potável natural ou, se a água da rede for particularmente calcária usar água mineral natural.
Fechar a tampa do reservatório **(1)**.
Ligar a máquina a uma tomada de corrente **COM TERRA** utilizando o cabo de alimentação **(8)**. Assegurar-se de que a tomada é adequada para suportar a carga da máquina (ver características técnicas). Não utilizar tomadas múltiplas e/ou extensões.

*A utilização de um filtro (acessório opcional) melhora a qualidade da água e aumenta a duração do aparelho. Utilizar um filtro "AquaAroma Crema Brita" para Lavazza **(fig. l)**. Para introduzir o filtro, ler as instruções que acompanham esse acessório.*

ATENÇÃO: o uso da máquina sem água provoca graves danos não cobertos pela garantia.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ *(ver figuras a-b-c-d-e-f-g)*

Para obter um excelente café espresso é necessário que a máquina esteja quente, portanto aconselha-se a ligá-la alguns minutos antes da sua utilização.
1) colocar a cápsula no copo apropriado **(11)** ***(fig. b)***;
2) inserir o copo **(11)** no grupo caldeira fixo **(9)** empurrando-o para cima e rodando-o no sentido anti-horário até apertar completamente ***(fig. c-d)***;
3) em relação às dimensões da chávena usada, regule a altura da grade de apoio da chávena invertendo a sua base **(6)** ***(fig. e-f-g)***;
4) premir o interruptor café **(14)** para iniciar a distribuição do café ***(fig. f)***;
5) ao atingir a quantidade de espuma desejada interromper a distribuição repondo o interruptor **(14)** na posição inicial.
Esperar cerca de 5 segundos, abrir o porta-cápsula **(11)** rodando a pega para a esquerda e remover logo a cápsula.

Retirar sempre a cápsula usada da máquina depois da distribução do café.

ATENÇÃO: na preparação do cappuccino preparar antes o café e depois bater o leite.

IMPORTANTE: certificar-se sempre que o reservatório tem água e que este está bem colocado na máquina.

Nota: com a máquina ligada é perfeitamente normal que pingue ligeiramente por baixo do copo. Esvaziar frequentemente a gaveta apara-gotas **(7)**.

PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO *(ver figuras a-g-h)*

1) Mantenha carregado o botão do vapor **(15)** até que se acenda a luz avisadora luminosa do vapor;
2) soltando o botão do vapor, as luzes avisadoras de café **(14)** e vapor **(15)** acendem-se indicando que a temperatura ideal para o vapor foi alcançada ***(fig. a)***;
3) imergir cerca de metade o batedor de leite **(5)** na chávena com o leite;
4) abra a torneira vapor rodando o manípulo **(3)** em sentido anti-horário ***(fig. h)***;
5) iniciar-se-á a seguir a saída de vapor;
6) ao atingir a quantidade de espuma desejada interromper a distribuição, deslocando o manípulo **(3)** para a posição inicial e soltar o botão vapor **(15)**.

IMPORTANTE: ao terminar a distribuição limpar o batedor de leite e o tubo vapor com um pano húmido. É aconselhável utilizar o fornecimento de vapor por no máximo 1 minuto, seguido por um tempo de repouso de pelo menos 30 segundos.

FALTA DE ÁGUA *(ver figura a)*

O nível da água pode ser controlado directamente pelo reservatório transparente e deve ser sempre superior à indição de mínimo. Em caso de falta de água a distribução fica bloqueada e a bomba torna-se ruidosa, ouvindo-se um gorgolejo do depósito de água.

AVISO: antes de encher o reservatório desligar a máquina da corrente eléctrica.

ATENÇÃO: encher imediatamente o reservatório com água fria tendo o cuidado de não ultrapassar o nível máximo e retomar a utilização normal.
Se faltar água durante o funcionamento, encher o depósito, sem inserir o copo porta-cápsula **(11)**, abrir a torneira vapor rodando o manípulo **(3)** para o símbolo vapor; após alguns instantes, a água sairá pelo tubo vapor **(4-5)**; fechar a torneira vapor.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA *(ver figura a-i)*

Desligar sempre a ficha da tomada de corrente. Esvaziar periodicamente cada 2/3 dias a gaveta apara-gotas **(7)**, ou pelo menos quando estiver cheia. Limpe o grupo de suporte **(9)** com pano normal ligeiramente embebido em água e secarbem. É possível desmontar a gaveta apara-gotas **(7)**, o batedor de leite **(5)**, o bico dedistribuição **(12)**, o reservatório de água **(2)**, o copo porta-cápsula **(11)** e lavá-los com água corrente; secar bem montá-los de novo. Para a limpeza utilize um detergente líquido comum e neutro.
Nunca utilize, seja qual for a razão, materiais abrasivos, alcool ou solventes.
Nunca imergir a máquina em água.

DESCALCIFICAÇÃO

É uma operação indispensável para manter a máquina em perfeito estado de funcionamento.
Deve ser feita periodicamente a cada 2/3 meses. É necessária sobretudo antes que a máquina esteja inactiva por muitos dias (por exemplo antes de ir de férias) a fim de evitar que o calcário solidifique, danificando irremediavelmente os vedantes e a bomba. Estão disponíveis no mercado produtos preparados especialmente para máquinas de café munidos de claras instruções de utilização.
Dirija-se ao seu vendedor para saber onde adquiri-los.

ATENÇÃO: os danos causados pelo calcário estão excluídos da garantia.

O FABRICANTE DECLINA TODA A RESPONSABILIDADE POR DANOS CAUSADOS PELO INCUMPRIMENTO DAS NORMAS MENCIONADAS ANTERIORMENTE.

O fabricante reserva-se o direito de fazer modificações estéticas ou técnicas por motivos de produção ou comerciais a qualquer momento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura: 360 mm
Largura: 200 mm
Profundidade: 280 mm
Peso: cerca 5 kg
Tensão de alimentação: (ver etiqueta debaixo da máquina)
Potência instalada: 950 W
Capacidade do reservatório: 1,7 litros

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

Termo fusível: 2 x 216°C

INSTRUÇÕES PARA O TRATAMENTO NO FIM DA VIDA ÚTIL

Este produto está conforme a Directiva EU 2002/96/EC

O símbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal no fim da sua vida útil. Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem, disponibilizado pela Administração Pública.
Pode também ser entregue ao revendedor aquando da compra de um equipamento novo equivalente. O utente é responsável pela entrega do aparelho em fim de vida às estruturas de recolha, sob pena de sanções previstas pela legislação em vigor sobre os resíduos.
A adequada recolha diferenciada para posteriormente enviar o aparelho gasto para reciclagem com tratamento e eliminação ambientalmente compatível estaráa ajudar a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adequada, favorecendo a reciclagem dos materiais que compõem o produto.
Para obter informações mais detalhadas sobre os sistemas de recolha disponíveis, contacte por favor o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.
O produtor e/ou o importador cumprem as suas responsabilidades na reciclagem, tratamento e eliminação compatível, quer individualmente quer participando em sistemas colectivos.

Problema	Causas possíveis	Solução
O café não está suficientemente quente.	A máquina ainda não atingiu a temperatura certa.	Aguarde que se acenda o interruptor luminoso do café.
Não sai café espresso.	Falta água no reservatório.	Encher o reservatório com água. Ver parágrafo *"Falta de Água"*.
	Copo porta cápsulas obstruido.	Inserir o copo porta-cápsula vazio, pressionar o interruptor café e deixar sair água quente durante alguns segundos.
O cappuccino fica pouco cremoso.	O leite não está suficientemente frio.	Utilizar sempre o leite à temperatura do frigorífico.
	O tubo de saída de vapor está obstruído.	Efectuar a limpeza do tubo de vapo e da barra para bater leite com um pano húmido.

LAVAZZA ESPRESSO POINT

INTRODUCTIE

Gefeliciteerd met de aanschaf van het espressoapparaat **Lavazza Espresso Point EP 850**.
Vergeet niet dat dit apparaat uitsluitend werkt met "**Lavazza ESPRESSO POINT"**-koffiecapsules, die garant staan voor een uitmuntend kopje espressokoffie. Het gebruik van andere capsules of producten kan schade aan het apparaat veroorzaken.

OPMERKINGEN BIJ AFLEVERING

Het apparaat wordt in de oorspronkelijke verpakking geleverd; de verpakking bevat:
- 1 apparaat met bijbehorende accessoires.

Verzeker u ervan dat er geen onderdelen ontbreken, dat het apparaat en de verpakking niet beschadigd zijn. In geval van ontbrekende onderdelen of beschadigingen dient u onmiddellijk contact op te nemen met de winkelier alvorens het apparaat te installeren.

AANWIJZINGEN VOOR DE VEILIGHEID

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat gaat installeren en gebruiken, en bewaar deze goed, zodat u de gebruiksaanwijzing ook in de toekomst nog kunt raadplegen.

Dit apparaat is gemaakt voor het zetten van espressokoffie en het produceren van stoom.
U dient altijd voorzichtig het apparaat te gebruiken en ervoor te zorgen dat u zich niet brandt.
Dit apparaat is bestemd voor thuisgebruik en gelijksoortige toepassingen zoals:
- personeelskantines van winkels, **kantoren** en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- hotels, motels en andere woonverblijven;
- bed&breakfast locaties.

Raak geen hete onderdelen aan.

Houd het verpakkingsmateriaal (doos, piepschuim, plastic zakken, enzovoort) buiten het bereik van kinderen. Dit kan namelijk een bron van gevaar vormen.
Loos het verpakkingsmateriaal niet in het milieu.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de toepassing die in deze gebruiksaanwijzing wordt beschreven: de bereiding van espressokoffie of andere warme dranken, en het produceren van stoom voor het opschuimen van melk en andere warme dranken.

Elke andere vorm van gebruik dient als oneigenlijk te worden beschouwd en de fabrikant aanvaardt dan ook geen aansprakelijkheid voor eventuele schade veroorzaakt door foutief of onredelijk gebruik van het apparaat.

Voordat u het apparaat aansluit, dient u zich ervan te verzekeren dat de gegevens op het typeplaatje (het plaatje aan de onderkant van het apparaat) corresponderen met het gebruikte elektriciteitsnet. De installatie dient te worden uitgevoerd conform de normen die gelden in het land waarin het apparaat wordt geïnstalleerd en conform de instructies van de fabrikant en dient te worden verzorgd door gekwalificeerd personeel of personeel dat deze gebruiksaanwijzing heeft gelezen.

Het apparaat dient op een geaard stopcontact te worden aangesloten om de elektrische veiligheid te verzekeren. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door het gebruik van een niet-geaard stopcontact. Raadpleeg in geval van twijfel een elektriciën met technische kwalificaties, die kan controleren of de capaciteit van het elektriciteitsnet voldoende is om aan de op het typeplaatje aangegeven maximumspecificaties van het apparaat te kunnen voldoen. Ook moet worden gecontroleerd of de gebruikte snoeren dik genoeg zijn voor de door het apparaat geabsorbeerde stroom.

Raak het apparaat nooit aan met vochtige handen of voeten.
Dompel het apparaat nooit onder in water.
Gebruik nooit verlengsnoeren in ruimten met bad of douche.

Wikkel het netsnoer helemaal af, om gevaarlijke oververhitting te voorkomen.
Trek niet aan het netsnoer om het apparaat van het elektriciteitsnet los te koppelen.
U dient het apparaat altijd los te koppelen voordat u het reservoir met water vult of een andere onderhoudstaak uitvoert.

Het apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, motorische of mentale mogelijkheden, met een gebrek aan ervaring of kennis van het apparaat, zonder toezicht of instructies van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Bij defecten, storingen of reparaties die onder bijzonder onderhoud vallen, dient u het apparaat uit te schakelen zonder aanpassingen in het apparaat door te voeren.
Voor reparaties dient u zich uitsluitend te wenden tot gekwalificeerd personeel of een officieel servicecentrum van de fabrikant.
Verzoek daarbij om het gebruik van originele reserveonderdelen. Als u deze eisen niet in acht neemt, kan dit de veiligheid van het apparaat compromitteren.
Als het netsnoer beschadigd lijkt, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, door diens technische servicedienst of door iemand met vergelijkbare kwalificaties, zodat elk risiko wordt uitgesloten.

Loos het apparaat niet in het milieu. Neem voor de juiste afvoer contact op met een bevoegde instantie of met de fabrikant, die u hierover nadere informatie kan verstrekken.

Plaats het apparaat minimaal op een afstand van ongeveer 15 cm van wanden en andere apparaten, zodat er een goede ventilatie mogelijk is.
Voordat een technicus begint met installatie, onderhoud, enzovoort, dient deze altijd eerst werkhandschoenen en veiligheidsschoeisel aan te trekken.

Wanneer u technische details of defecten aan de fabrikant wilt doorgeven, dient u altijd de naam van het model en het serienummer van het apparaat te vermelden. Deze gegevens vindt u op het plaatje aan de onderkant van het apparaat.
Dit apparaat beantwoordt aan de richtlijnen 2006/42 CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE.

LAVAZZA ESPRESSO POINT

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT *(zie figuur a)*

1 = reservoir deksel; **2** = waterreservoir; **3** = keuzeknop stoompijpje; **4** = stoompijpje; **5** = melkopschuimer; **6** = rooster voor plaatsing van kopjes; **7** = druppelvanger; **8** = netsnoer; **9** = vaste steun waarop de multi-padhouder geplaatst wordt; **10** = bedieningspaneel; **11** = capsulehouder; **12** = koffieuitloop; **13** = hoofdschakelaar met lampje; **14** = koffieschakelaar met lampje; **15** = stoomknop met lampje.

INSTALLATIE *(zie figuur a)*

Voordat u verdergaat met de installatie dient u de paragraaf "*Aanwijzingen voor de veiligheid*" aandachtig te lezen.
Haal het apparaat uit de verpakking.
Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele plaats.
Plaats het apparaat in een afgesloten ruimte met een temperatuur van meer dan 5° C.

Til deksel **(1)** op, vul waterrreservoir **(2)** met leidingwater en kijken of het aanzuigbuisje zich op de juiste plaats bevindt. Als het leidingwater erg hard is, kunt u ook mineraalwater gebruiken.
Plaats deksel **(1)** terug.
Sluit het apparaat middels netsnoer **(8)** op een **GEAARD** stopcontact aan.
Verzeker u ervan dat het stopcontact geschikt is voor het apparaat (zie *Technische Specificaties*). Gebruik geen combinaties van stopcontacten en gebruik geen verlengsnoeren.

Het gebruik van een filter (optioneel accessoire) verbetert de kwaliteit van het water en verlengt de gebruiksduur van het apparaat. Gebruik de "AquaAroma Crema Brita"-filter, ontworpen voor Lavazza (fig. l). Voor het plaatsen van de filter, gelieve de aanwijzingen te volgen die met de filter geleverd worden.

LET OP: als u het zonder water kann dit ernstige schade opleveren die niet garantie wordt gedekt.

BEREIDING VAN KOFFIE *(zie figuren a-b-c-d-e-f-g)*

Voor de bereiding van een heerlijk kopje espressokoffie dient u er eerst voor te zorgen dat het apparaat gereed is voor gebruik.
Daarom wordt het aanbevolen om het apparaat een paar minuten voor gebruik in te schakelen.
1) plaats een capsule in houder **(11)** *(fig. b)*;
2) plaats houder **(11)** in verwarmingselement **(9)**, duw dit omhoog en draai het linksom tot het op zijn plaats vastklikt *(fig. c-d)*;
3) de hoogte van het rooster waarop de kop geplaatst wordt regelen in verhouding tot de maat van de kop die gebruikt wordt, door de basis om te keren **(6)** *(fig. e-f-g)*;
4) druk op koffieschakelaar **(14)**; er begint koffie uit het kraantje te lopen *(fig. f)*;
5) als de gewenste hoeveelheid is bereikt, zet schakelaar **(14)** weer op de beginstand.

Wacht ongeveer 5 seconden, open capsulehouder **(11)** door de hendel naar links te draaien en verwijder direct de capsule.
Verwijder de gebruikte capsule altijd direct na het bereiden van de koffie.

LET OP: bij het bereiden van cappuccino dient u eerst koffie in het kopje te laten lopen en vervolgens melk op te schuimen.

BELANGRIJK: zorg ervoor dat er zich altijd water in het reservoir bevindt en dat het reservoir altijd goed in het apparaat is geplaatst.

Opmerking: het optreden van enig gedruppel als het apparaat is ingeschakeld is heel gewoon. Leeg druppelvanger **(7)** regelmatig.

BEREIDING VAN CAPPUCCINO *(zie figuren a-g-h)*

1) De stoomknop ingedrukt houden tot wanneer het controlelampje voor de stoom **(15)** aangaat;
2) bij het loslaten van de stoomknop, gaan de controlelampjes voor koffie **(14)** en stoom **(15)** branden en geven ze aan dat de optimale temperatuur voor de stoom bereikt werd *(fig. a)*;
3) dompel de melkopschuimer ongeveer voor de helft onder in het eerder ingeschonken kopje melk *(fig. h)*;
4) open het stoompijpje door knop **(3)** linksom te draaien *(fig. h)*;
5) er wordt nu stoom geproduceerd;
6) zodra de gewenste hoeveelheid melkschuim is bereikt, zet knop **(3)** weer op de beginstand en laat vervolgens stoomknoop **(15)** los.

BELANGRIJK: na bereiding dient u de melkopschuimer en het stoompijpje met een vochtige doek te reinigen. Het is aangeraden om het stoompijpje voor maximaal 1 minuut in werking te stellen, gevolgd door een pauze van minstens 30 seconden.

WATERTEKORT *(zie figuur a)*

Het waterpeil kan rechtstreeks van het transparante reservoir worden afgelezen en moet altijd hoger zijn dan het aangegeven minimumpeil. Als het reservoir niet genoeg water bevat, wordt de koffiebereiding geblokkeerd, begint de pomp meer lawaai te produceren en is er gepruttel in het waterreservoir te horen.

WAARSCHUWING: voordat u het reservoir vult, dient u het apparaat los te koppelen van het elektriciteitsnet.

LET OP: vul het reservoir direct met vers water en zorg er daarbij voor dat het maximumpeil niet wordt overschreden; ga vervolgens verder met de gebruikelijke bereiding.
Als er een tekort is aan water tijdens de werking vul dan de reservoir op, zonder de capsulehouder **(11)** te plaatsen. Draai het stoompijpje open door aan de knop te draaien **(3)** op het stoomsymbool, na enkele ogenblikken begint er water uit het stoompijpje **(4-5)** te lopen.
Sluit het stoompijpje opnieuw.

LAVAZZA ESPRESSO POINT

ONDERHOUD EN REINIGING *(zie figuur a-i)*

Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
Leeg druppelvanger **(7)** om de 2/3 dagen of wanneer deze vol zit.
De steun schoonmaken **(9)** met een licht met water bevochtigde doek en droog het vervolgens goed af.
Druppelvanger **(7)**, melkopschuimer **(5)**, koffieuitloop **(12)**, waterresservoir **(2)** en capsulehouder **(11)** kunnen uit het apparaat worden verwijderd om deze met stromend water af te wassen en vervolgens goed af te drogen en weer terug te plaatsen in het apparaat.
Gebruik voor reiniging een gewoon, neutraal vloeibaar reinigingsmiddel; gebruik nooit schuurmiddelen, alcohol of oplosmiddelen.
Dompel het apparaat nooit onder in water.

ONTKALKING

Deze procedure is noodzakelijk om het apparaat in goede conditie te houden. U dient het apparaat om de 2/3 maanden te ontkalken. Dit is ook nodig als het apparaat gedurende lange tijd niet gebruikt zal worden (bijvoorbeeld voordat u op vakantie gaat). Zo wordt voorkomen dat de kalk zich vastzet en onherstelbare schade aan de pomp en andere onderdelen veroorzaakt. Hiervoor zijn speciale middelen voor koffiezetapparaten in de handel verkrijgbaar, compleet met duidelijke gebruiksaanwijzing. Neem contact op met uw winkelier om na te gaan waar u deze kunt verkrijgen.

LET OP: schade die door kalk wordt veroorzaakt, wordt niet gedekt door de garantie.

DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE VEROORZAAKT DOOR HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE HIERBOVEN BESCHREVEN NORMEN.

De fabrikant behoudt zich het recht voor op enig moment om technische of commerciële redenen wijzigingen in de technische specificaties of vormgeving door te voeren.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Hoogte: 360 mm
Breedte: 200 mm
Diepte: 280 mm
Gewicht: ongeveer 5 kg
Netspanning: (zie typeplaatje onderkant apparaat)
Geïnstalleerd vermogen: 950 W.
Reservoirinhoud: 1,7 liter.

BEVEILIGING

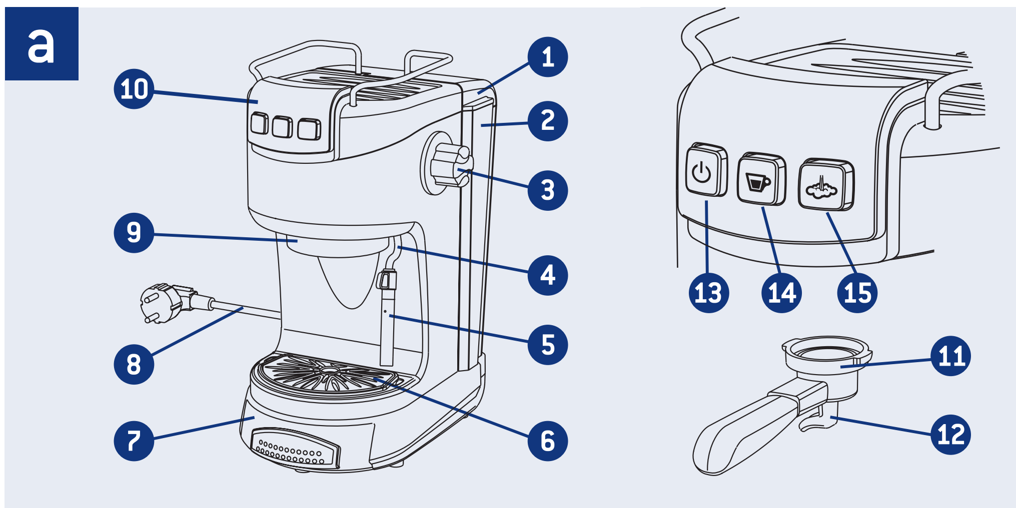
Thermozekering: 2 x 216°C.

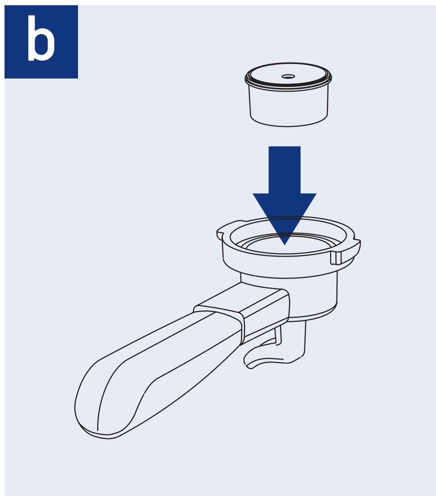
INSTRUCTIES VOOR AFDANKING

Dit product voldoet aan EU-richtlijn EU 2002/96/EC.

Het symbool  dat is aangebracht op de apparatuur of verpakking, betekent dat de apparatuur na de nuttige gebruikersperiode, niet mag worden behandeld als doorsnee huishoudelijk afval, maar moet worden afgeleverd bij een inzamelingspunt voor elektrische en elektronische apparatuur dat door de overheid is aangewezen.
Bij aankoop van nieuwe, equivalente apparatuur kan de oude apparatuur ook bij de leverancier worden ingeleverd. De gebruiker is verantwoordelijk voor aflevering van de afgedankte apparatuur bij een daarvoor bestemd inzamelingspunt, op straffe van de sancties die door de geldende afvalwetgeving worden opgelegd.
Gescheiden inzameling van afgedankte apparatuur bestemd voor milieuvriendelijke recycling, verwerking en verwijdering, bij aanschaf van nieuwe apparatuur, draagt bij aan het terugdringen van mogelijke negatieve invloeden op het milieu en de volksgezondheid en maakt hergebruik van de materialen uit het product mogelijk. Voor meer informatie over beschikbare inzamelingssystemen wendt u zich tot het plaatselijke afvalinzamelpunt of tot de leverancier die u de nieuwe apparatuur heeft verkocht. De producent en/of importeur nemen zowel op individuele basis als in het kader van samenwerkingsverbanden hun verantwoordelijkheden in acht met betrekking tot milieuvriendelijke recycling, verwerking en verwijdering.

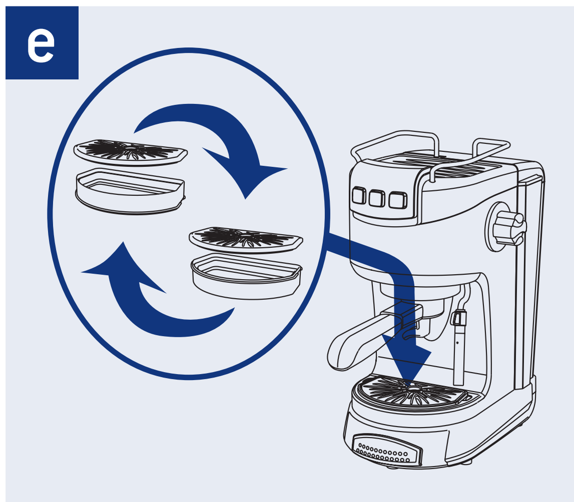
Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De koffie is niet heet genoeg.	Het apparaat is niet op temperatuur.	Wachten dat de lichtschakelaar voor de koffie gaat branden.
Er komt geen espressokoffie meer uit de koffieuitloop.	Niet genoeg water in het reservoir.	Waterreservoir vullen (zie de paragraaf *"Watertekort"*).
	C apsulehouder verstopt.	Capsulehouder zonder capsule in het apparaat plaatsen, de koffiescha-kelaar indrukken en gedurende enkele seconden heet water uit het apparaat laten lopen.
De cappuccino heeft weinig schuim.	De melk is niet koud genoeg.	Altijd melk uit de koelkast gebruiken.
	Het stoompijpje is verstopt.	Stompijpje en melkopschuimer met een vochtige doek reinigen.





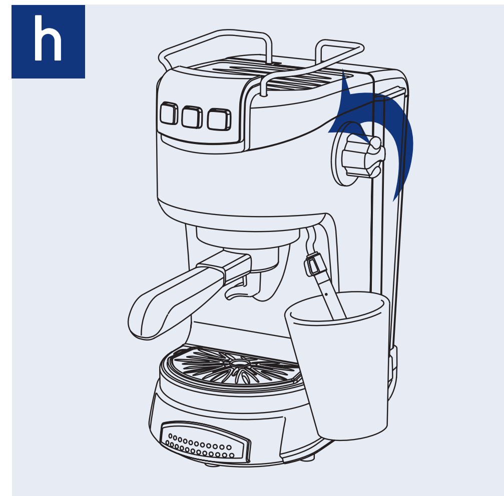


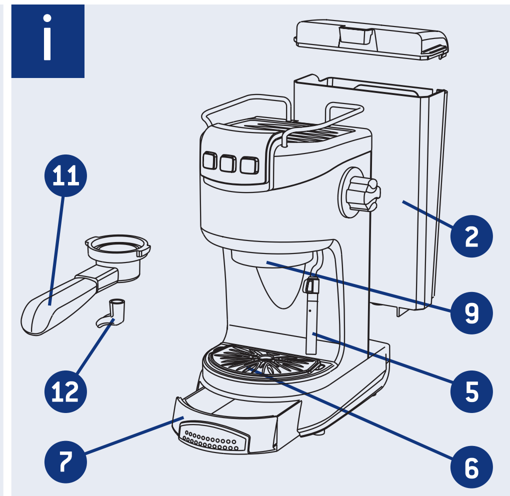


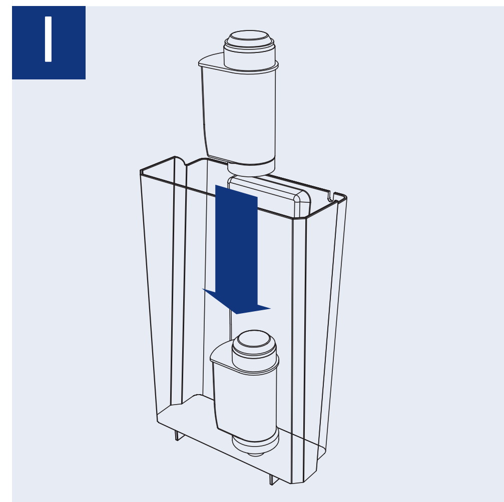












LAVAZZA
ESPRESSO POINT